



Menu du restaurant municipal

Accueil de loisirs

Vacances de printemps 2019

du 8 au 12 avril 2019

Lundi
Saucisson sec
Escalope de dinde
Lingots bio
Petit suisse sucré
Fruit
Pain labellisé

Goûter
Pain et confiture

Mardi
Carottes vinaigrette
Sauté de porc provençale
Pommes noisettes
Yaourt sucré au lait bio
Pain labellisé

Goûter
Pain, banane

Mercredi
Oeufs durs bio
Nems poulet
Riz cantonais
Fromage bio
Fruit
Pain labellisé

Goûter
Pain au chocolat

Jeudi
Salade composée bio (salade, lardons, fromage)
Poisson pané
Haricots beurre
Semoule vanille au lait
Pain labellisé

Goûter
Yaourt, gâteau

Vendredi
Velouté de volaille
Boeuf braisé (VBF)
Champignon, blé
Carré Montsurais bio
Fruit
Pain labellisé

Goûter
Compote, biscuit

du 15 au 19 avril 2019

Lundi
Potage vermicelles
Chipolatas Label Rouge
Lentilles bio
Camembert de Montsûrs bio
Fruit
Pain labellisé

Goûter
Pain, confiture

Mardi
Betteraves, pommes bio
Spicy poulet
Pâtes bio
Yaourt pulpe de fruit
Pain labellisé

Goûter
Pomme, biscuit

Mercredi
Macédoine de légumes
Hâchis parmentier (VBF)
Salade verte bio
Fromage
Compote bio
Pain labellisé

Goûter
Croissant

Jeudi
Tartinade de la mer (Pâte fromagère, thon, surimi)
Filet de dinde Label
Carottes au jus
Brie de Montsûrs bio
Pomme bio
Pain labellisé

Goûter
Yaourt, gâteau

Vendredi
Pommes de terre, maïs, jambon
Rôti de porc
Haricots verts
Fromage bio
Fruit
Pain labellisé

Goûter
Beignet chocolat

Ce menu a été établi à titre indicatif. Quelques modifications peuvent intervenir après parution.

L Produits labellisés	PL Produits locaux	BIO Produits bio	 Produits « faits maison »
---------------------------------	------------------------------	----------------------------	-------------------------------

10 points à retenir de la charte alimentaire

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 01 Privilégier les produits locaux
<small>Au moins 50 % des produits sont d'origine locale (Région des Pays de la Loire ou limitrophes)</small> | 02 Privilégier une alimentation saine
<small>Au moins 35 % des produits sont d'origine biologique</small> |
| 03 Privilégier les produits de qualité
<small>Les menus conçus par le restaurant municipal sont certifiés sans OGM (organisme génétiquement modifié)</small> | 04 Privilégier le « fait maison »
<small>80 % des plats sont conçus au restaurant municipal</small> |
| 05 Privilégier les produits de saison
<small>Les salades composées sont conçues uniquement avec des produits de saison</small> | 06 Concevoir des menus équilibrés
<small>Les menus sont validés par une diététicienne</small> |
| 07 Faire la chasse au gaspillage alimentaire
<small>Les parts sont pesées dès la fabrication. Les enfants font la pesée des aliments jetés en fin de repas dans toutes les écoles.</small> | 08 Sensibiliser les enfants à l'équilibre alimentaire
<small>L'alimentation est partie intégrante des animations proposées dans le cadre des TAP (Temps d'activités périscolaires)</small> |
| 09 Communiquer sur la composition des menus
<small>Les menus affichés dans les écoles présentent la qualité et la provenance des produits (bio / Label / local / fait maison)</small> | 10 Faire connaître le travail du restaurant municipal
<small>Le restaurant municipal accueille les enfants lors de visites programmées par les équipes enseignantes</small> |

Il signale également les produits allergènes :

- | | | |
|---------------|-------------------|----------------|
| ① = gluten | ⑥ = soja | ⑪ = sésame |
| ② = crustacés | ⑦ = lait | ⑫ = sulfites |
| ③ = oeufs | ⑧ = fruit à coque | ⑬ = lupin |
| ④ = poissons | ⑨ = celeri | ⑭ = mollusques |
| ⑤ = arachide | ⑩ = moutarde | |